

# **ВЫЯВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК КОНТРОЛЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ**

**Ордец Е.Н., Дроздова Т.В.**

***Национальный технический университет  
«Харьковский политехнический институт», г. Харьков***

Овсяные хлопья являются популярным продуктом в каждом доме. Именно с этой питательной и полезной каши начинается утро почти каждого из нас. Поэтому качество и безопасность данного продукта является очень важным.

Объектом исследования является изучение производства овсяных хлопьев и выявление критических точек контроля в соответствии с принципами системы НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Основная идея концепции – сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условиях производства, которые являются критическими для безопасности пищевых продуктов и гарантии того, что их продукция не нанесет ущерб потребителю.

В соответствии со стандартом ДСТУ ISO 22000:2007 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования к любым организациям пищевой цепи», критической контрольной точкой называют этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции. Критические точки контроля (КТК) при производстве овсяных хлопьев представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Критические точки контроля при производстве овсяных хлопьев

№п/п	КТК	Способ контроля	Результат
1	Поставка овсяной крупы	ГОСТ 3034-75, ГОСТ 28673	Определение исходных характеристик
2	Вход в бункер для резервирования	ГОСТ 26312.4 ГОСТ 26312.5-84	Определение уровня примесей и зольности
3	Выход из темперирующего бункера	ГОСТ 26312.7-88	Определение заданного уровня влажности
4	Вход на фасовочно-упаковочный автомат	ГОСТ 26312.2	Определение вкуса, цвета, запаха, развариваемости
5	Упаковка, маркировка, хранение	ГОСТ 26791	Выявление целостности упаковки и правил маркировки

В результате установления данных критических точек контроля и их мониторинга, можно добиться высокого уровня качества и безопасности продукции, снизить риск уровня опасности вплоть до ее устранения.